



# Bananensaté mit Walnusseis



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	1170 kcal/4869 kJ	Fett:	79,1 g
Eiweiß:	24 g	Kohlenhydrate:	99,2 g

## Zubereitung:

1. Die Milch aufkochen und mit der Kuvertüre mischen. Erkalten lassen.
2. Den Filoteig mit der flüssigen Butter bepinseln und mit dem Zucker bestreuen. Auf diese Art 3 Blätter schichten, diese dann in 4 Rechtecke schneiden und nochmals diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen.
3. In die geschälten Bananen der Länge nach einen Keil einschneiden und die Milch-Kuvertüre-Füllung hineingeben. Die Bananen pro Stück in den dreieckigen Teig einschlagen und mit dem Ei „zukleben“.
4. Bei 180 Grad frittieren.

**Tipp:** Den restlichen Teig kann man gut einfrieren.

1. Mit dem Zucker einen Karamell herstellen und die Hälfte der Walnuskerne dazugeben.

Die Masse zwischen 2 Backpapieren ausrollen und erkalten lassen.

2. Für das Eis den Krokant in feine Stücke hacken.

3. Den Ahornsirup aufkochen lassen, die restlichen Walnüsse dazugeben und leicht anrösten. Milch und Milchpulver verrühren und dazugeben. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen.

4. Das Milch-Nuss-Gemisch mixen und durch ein feines Sieb passieren. Das Ganze mit dem Eigelb und dem Vollei vermischen und über dem Wasserbad zur Rose abziehen (unter Rühren auf 82 Grad erhitzen damit das Ei seine volle Bindung entfaltet)

5. Die Eismasse auskühlen lassen und in der Eismaschine frieren. Kurz bevor das Eis fertig ist, den Krokant unterheben.

6. Die Satés mit einem Holzspieß durchstechen und mit dem Eis anrichten. Nach Belieben mit Schokoladencrackern und Orangensauce garnieren.

## Zutaten für 4 Portionen :

### Bananensaté:

- 1 Paket Filoteig
- 8 Stück Babybananen
- 75 g Zucker
- 100 g flüssige Butter
- 1 Ei
- 150 ml Vollmilch
- 115 g Kuvertüre mit 70% Kakaoanteil

### Walnusseis:

- 80 g Ahornsirup
- 125 g kalifornische Walnüsse
- 500 ml Milch
- 30 g Milchpulver
- 2 Eigelb
- 4 Eier

### Für den Krokant:

- 50 g Zucker
- 50 g grob gehackte kalifornische Walnüsse